



## Crème de champignons

### Ingrédients & progression de la recette pour 100 couverts

#### Ingrédients

- **Fonds Blanc de Volaille Premium CHEF®** 350 g
- Eau 5 L
- Crème liquide 1 L
- Mélange de champignons surgelés 1 kg
- Beurre 250 g
- Echalote 150 g
- Vin blanc 30 cl
- Noilly Prat® 15 cl
- **Roux Blanc CHEF®** 200 g



#### Progression de la recette

- Ciseler les échalotes.
- Suer les champignons avec 150 g de beurre, ajouter les échalotes ciselées.
- Ajouter 30 cl de vin blanc et réduire des 2/3.
- Mouiller avec le **Fonds Blanc de Volaille premium CHEF®** réalisé selon le mode d'emploi.
- Réduire d'1/4 environ.
- Ajouter la crème et laisser cuire quelques minutes.
- Mixer l'ensemble.
- Passer la sauce au chinois, monter avec 100 g de beurre et ajouter 15 cl de Noilly Prat®.
- Rectifier l'assaisonnement.
- En fonction de la texture souhaitée, vous pourrez ajuster la liaison de la sauce avec du **Roux Blanc CHEF®**.

#### Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement de la volaille, du veau ou du poisson blanc.